

Tagesmenü

Amuse bouche

„kleiner Gruß aus der Küche“



Poulardencremesuppe

mit Reis und Erbsen



Geschmorte Kalbshaxe

Madeirajus • Wurzelgemüse • Parmesankrapfen



Lebkuchenmousse

mit eingelegten Kumquats

- Menüpreis 46 -

Aperitif Empfehlung

Champagne Ruffin & Fils
La Cuvée Volubile Rosé
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay
0,1 - 9,50 | 0,75 - 60,-

Champagne Ruffin & Fils
Blanc de Blanc Chardonnay d'Or
100% Chardonnay
0,1 - 9,50 | 0,75 - 60,-

Suppen

Rinder Consommé
Markklöschen • Gemüsejulienne
9,50

Hummercremesuppe
mit Hummereinlage und Dill
10,50

Vorspeisen

Winterliche Salatvariation
mit Rohkost, Blattsalate und Kräuterdressing
klein 8,50 / groß 13,50

Knackiger Feldsalat
mit krossem Speck und Croutons
12,30

Vegetarisches Tatar von der Aubergine
mit Fetakäse, Tomatengel und Olivenkrokant
18

Luftgetrockneter Hirschschinken
mit eingelegtem Wintergemüse, Trüffelmayo und Feldsalatbukett
18

Warme Vorspeisen

Badische Hechtklößchen an Rieslingsauce
auf Blattspinat und Fettuccine
12,50

Gerösteter Rindermarkknochen
mit süß-sauer eingelegtem Gemüse, Gewürztomaten Gremolata und geröstetem Brot
16,50

Wald und Wiesen

Schwarzwaldschnitzel

(Schweineschnitzel überbacken mit Gewürzmayonnaise und Champignon à la Crème)
mit Pommes frites
21

Albtalfilettrahmpfännle

Lendchen von Schwein und Rind in Cognac-Pfefferrahmsauce
mit Champignons und Kartoffelbällchen
31

Rinderrückensteak vom Black Angus

mit hausgemachter Kräuterbutter, grüne Bohnen und Pommes Frites
37,50

Rosa gebratenes Hirschkalbsrückenfilet „Baden Baden“

mit Pfeffer-Walnusskruste, cremigem Wirsinggemüse und Schupfnudeln
40

Wildteller „Hubertus“

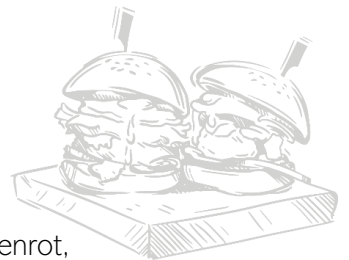
mit Steinpilzen, handgeschabten Spätzle und Preiselbeeren
29

Hirsch Edelgulasch

mit Champignons und hausgemachten Semmelknödeln
29

Königliche Burger

6. Februar – 18. Februar



Schwarzwaldburger „Das Original“

Feine Brioche Buns aus unserer heimischen „Bäckerei Benz“ in Pfaffenrot,
saftiger Beef Patty vom Nordschwarzwälder Weiderind aus der Landmetzgerei Glasstetter,
Gewürzmayonnaise, Champignons, krosser Bacon und pickled red Onions
18,-

Hirschburger

Feine Brioche Buns aus unserer heimischen „Bäckerei Benz“ in Pfaffenrot,
saftiger Hirsch Patty aus der Landmetzgerei Glasstetter,
Rosmarin Mayonnaise, red Onions und Honig-Portweinzwiebeln
19,-

Veggie Burger

Feine Brioche Buns aus unserer heimischen "Bäckerei Benz" in Pfaffenrot,
Black Bean Patty, Avocado, Currymayonnaise, pickled red Onions, Rucola
18,-

Extras zum Burger:					
Pommes Frites	+ 5,00 €	Kleiner Krautsalat	+ 2,50 €	Ketchup	+ 1,00 €
Süßkartoffelfritten	+ 7,50 €	Kleiner Blattsalat	+ 5,50 €	Trüffelmayonnaise	+ 2,50 €
Trüffelpommes	+ 8,50 €	Gewürzmayonnaise	+ 2,00 €	BBQ Dipp	+ 1,50 €

Fluss und Meer

Gegrillte Forelle aus dem Eyachtal „Feinschmecker Art“

mit Buttermandeln, Dampfkartoffeln und zerlassener Butter

29,00

Kross gebratenes Zanderfilet

mit Gewürztomaten Gremolata, Petersilienwurzel und getrüffeltem Kartoffelespuma

35,80

Fangfrisches Skrei Rückenfilet (Winterkabeljau) aus den Lofoten

dazu cremiges Risotto mit krossem Pinkelaus der Metzgerei Glasstetter
auf Grünkohl und Röstzwiebeln

40

Badische Hechtklößchen an Rieslingschaum

mit frischem Blattspinat und Fettuccine

27,80

Vegetarisch

Käsespätzle mit Gruyère überbacken

Röstzwiebeln und Feldsalat

24,50

Geschmorte Kohlroulade mit Zwiebelschmelze

auf frischem Grünkohl und getrüffeltem Kartoffel Espuma

25,60

Dessert

Lavakuchen mit flüssigem Kern (Zubereitungszeit 15 Minuten)
mit hausgemachtem Mandeleis und Kumquats
12,00

Crème Brûlée von der Tonkabohe
mit exotischen Früchten und Pfirsichsorbet
10,50

Hausgemachtes Honigmohneis
mit Zimtschaum und roter Grütze
10,50

Mini Dessert „heiß & kalt“
mit einem Espresso
8,50

Bourbon Vanilleeis
mit heißen Himbeeren und Sahne
8,50

Digestifempfehlung

Scheibel PREMIUM
Williams / Himbeer / Marille
2cl 5,50

Scheibel PREMIUMplus
Moorbirne
2cl 7,50

Scheibel PREMIUMplus
Altes Pflümle
2cl 7,50

Scheibel ALTE ZEIT
Wilder Berg Kirsch
2cl 9,-

Scheibel ALTE ZEIT
Zibärtele
2cl 9,50

Scheibel ALTE ZEIT
Wild Himbeer
2cl 12,-